

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA DE MANO



MODELO: SL-HM845

www.smartlife.com.uy

Importado, distribuido y garantizado por Visuar Uruguay S.A.
Ruta 101 Km. 28.600, Canelones, Uruguay
RUT N° 216175440017

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de usar este aparato eléctrico, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usarlo, verifique que la potencia de su enchufe de pared se corresponda con la que figura en la placa técnica que figura al pie del aparato.
3. No opere el aparato si tiene un cable dañado, o si hubiera sufrido cualquier tipo de daño.
4. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada ni que toque una superficie caliente.
5. No sumerja el cable ni el cuerpo de la batidora en agua, ya que esto podría causar un choque eléctrico.
6. Si el cable estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o por su agente de servicio o persona igualmente calificada, con el fin de prevenir accidentes.
7. Es necesario un estricto control cuando el aparato se use cerca de niños o personas con impedimentos.
8. No coloque el aparato sobre ni cerca de un calentador a gas o eléctrico caliente o dentro de un horno caliente.
9. Nunca expulse los ganchos batidores ni los ganchos amasadores cuando el aparato esté en marcha.
10. No deje la batidora desatendida mientras esté en marcha.
11. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se encuentre en uso, antes de colocarle o retirarle piezas, y también antes de su limpieza.
12. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, choques eléctricos o lesiones.
13. Retire los ganchos batidores de la batidora antes de la limpieza.
14. Siempre verifique que el control esté en OFF [apagado] antes de conectar el cable al tomacorriente. Para desconectar el aparato, primero ponga el control en OFF y después retire el enchufe del tomacorriente.
15. Evite tocar piezas en movimiento.

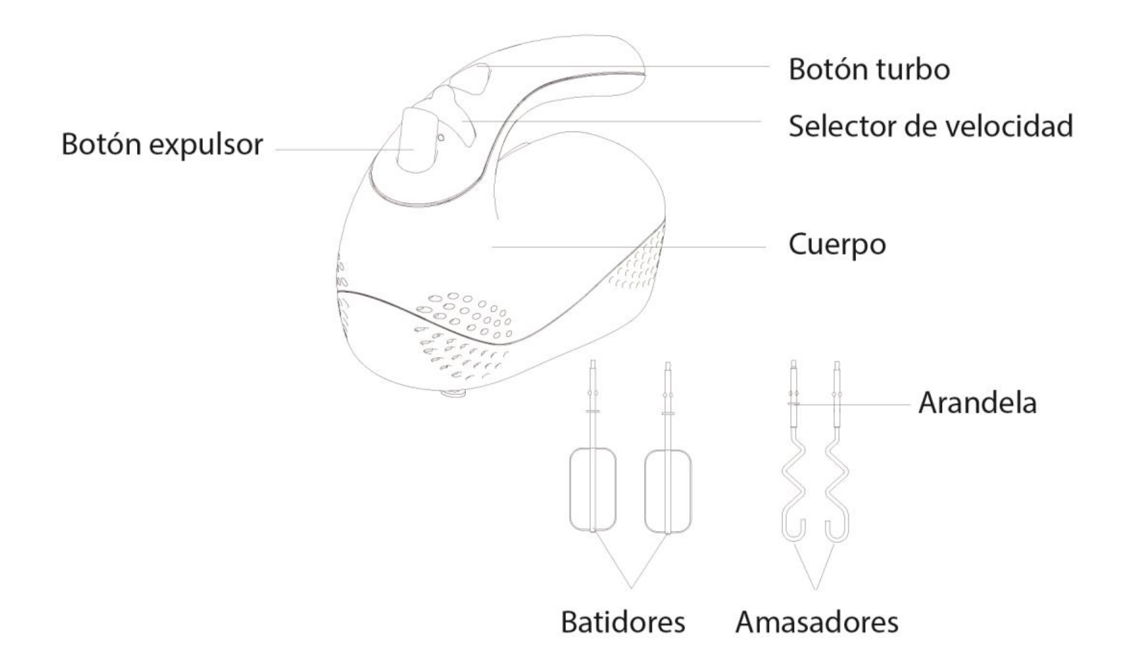
Mantenga manos, ropa, espátulas y otros utensilios alejados de los ganchos batidores durante su funcionamiento, a fin de reducir el riesgo de lesión personal o de daño a la batidora.

Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con insuficiente experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan sido instruidas respecto del uso del aparato por el responsable de su seguridad.

18. Se deberá supervisar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
19. Apague el aparato antes de cambiar accesorios o de manipular partes móviles.
20. No debe utilizarse en exteriores.
21. Conserve estas instrucciones.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONOZCA SU BATIDORA DE MANO



USE SU BATIDORA

1. Antes de usarla por primera vez, lave los ganchos amasadores y los ganchos batidores. Antes de armar la batidora, asegúrese de que el cable esté desenchufado del tomacorriente y de que el selector de velocidad esté en posición "0".
2. Ajuste correctamente los ganchos batidores o los ganchos amasadores en la batidora de mano o de mesa. Los ganchos amasadores solo se usan para mezclar masa, y los ganchos batidores solo para batir huevos o alimentos similares.

Nota: Los ganchos batidores se pueden insertar en cualquiera de los ganchos hembra indistintamente, ya que ambos ganchos batidores son iguales. En lo que refiere a los ganchos amasadores, el que tiene la arandela solo se puede insertar en el enganche hembra grande, en tanto que el otro solo se puede insertar en el enganche chico. Los dos ganchos amasadores no se pueden insertar al revés.

3. Asegúrese de que la unidad esté en la posición 0, y entonces enchúfela al tomacorriente.

4. Lleve el selector de velocidad a la posición deseada. El aparato comenzará a funcionar y la velocidad se aumentará a la máxima al presionar el botón Turbo en cualquier momento.

Advertencia: No introduzca cuchillos, cucharas de metal, tenedores, etc. en el bol mientras la máquina esté en marcha.

5. El tiempo máximo de funcionamiento por vez no debe exceder de 5 minutos, y se debe permitir un período de reposo de 20 minutos entre dos ciclos continuos. Al mezclar masa con levadura, se sugiere fijar el selector de velocidad primero en velocidad baja y luego recién usar la alta para lograr un mejor resultado.

6. Cuando la operación de mezclado haya finalizado, retorne el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el cable del tomacorriente.

7. Si fuera necesario, puede raspar el exceso de masa o mezcla de los ganchos batidores o de los ganchos amasadores con una espátula de goma o de madera.

8. Sostenga los ganchos batidores/amasadores con una mano y presione el botón expulsor firmemente hacia abajo con la otra mano, luego retire los ganchos batidores/amasadores.

Nota: Los ganchos batidores/amasadores solo se pueden retirar cuando la posición del selector esté en 0.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

2. Limpie la superficie exterior de la batidora con un paño húmedo y pula con un paño suave seco.

3. Limpie las partículas de mezcla que puedan haber quedado en el cable.

4. Lave los ganchos batidores y los ganchos amasadores con agua tibia jabonosa y séquelos. Los ganchos batidores y los ganchos amasadores se pueden lavar en máquina lavaplatos.

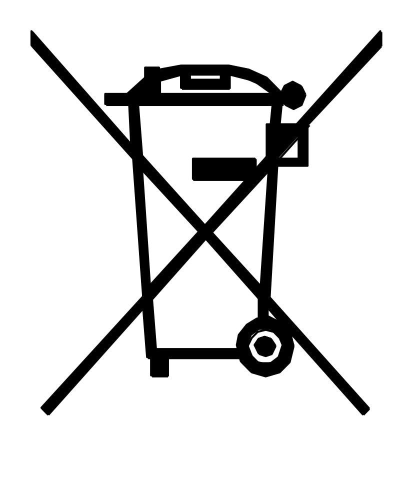
Advertencia: La batidora no se puede sumergir en agua u otros líquidos.

CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes refrigerados, por ej. manteca y huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de comenzar a batir o amasar. Por lo tanto, sáquelos de la heladera con anticipación.
2. Al efecto de eliminar la posibilidad de cáscaras o huevos deteriorados en su receta, rompa los huevos en un recipiente separado primero, y recién después agréguelos a la mezcla.
3. No bata en exceso. Cuide de batir o amasar los ingredientes durante el tiempo recomendado en su receta. Agregue los ingredientes secos solo hasta que se hayan mezclado. Siempre use para ello la velocidad menor.
4. Condiciones climáticas. El tiempo requerido de mezcla y los resultados que se obtengan dependerán de los cambios de temperatura estacionales, de la temperatura de los ingredientes y de las variantes en su textura según las distintas zonas.
5. Siempre comience el batido a baja velocidad. Auméntela gradualmente hasta la velocidad recomendada en la receta.

Producto fabricado en China.

DESCARTE ECOLÓGICO



¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!
Respete las normas locales: entregue los equipos eléctricos que ya no funcionen al centro pertinente de disposición de residuos.